

Bavarios van Gouden Carolus



Ingredienten

Bereiding

Ingrediënten 4 personen:

- 2dl Melk
- 1 Vanillestok
- 3 eierdooier
- 150 g rietsuiker
- 10 g gelatineblaadjes
- 1 flesje Gouden Carolus Classic
- 25 cl room
- chocolade likeur
- Olie (neutraal van smaak)

Bereiding:

1. De melk samen met de vanillestok gedurende 20 minuten koken, van het vuur halen en laten trekken.
2. De eierdooiers met de suiker opkloppen en bij de melk gieten. Al roerend de massa laten indikken zonder te koken.
3. De geweekte gelatineblaadjes toevoegen en oplossen, vervolgens het bier toevoegen.
4. Laat eventjes afkoelen en spatel dan de licht opgeklopte room er doorheen. Zorg dat beide massa's ongeveer dezelfde consistentie hebben om uitzakken in verschillende lagen te voorkomen.
5. De vormpjes met de neutrale olie invetten om later makelijker te kunnen storten
6. Alles laten afkoelen in de koelkast.
7. Opdienen met chocolade likeur en versieren met slagroom.